REVUE DE VITICULTURE

L'INDUSTRIE DES PEPINS DE RAISINS (1)

Epuisement des pépins

Ici plusieurs opérations sont à exécuter et la première intéresse la dessication des pépins.

Avec l'emploi des anciens séparateurs, les pépins contenaient lors de leur séparation des marcs 50-60 % d'humidité et leur assèchement à 20 % était nécessaire ; il aurait été impossible dans le cas contraire de les épuiser.

Cette dessiccation, pour des installation pouvant traiter 2.400 kgs de pépins par 24 heures, se faisait par un passage dans 20 mètres de séchoir en 2, 3 ou 4 tronçons de 10 mètres, 6 m. 50, 5 mètres selon la disposition des locaux.

Mais en soumettant maintenant la pulpe à l'action d'un pressoir, cette dessiccation devient moins urgente, cependant nous sommes d'avis de la continuer par les mêmes éléments, car plus les pépins sont secs, plus facile et plus économique sera l'épuisement et la mobilisation de la matière grasse.

L'épuisement se fait au moyen d'opérations dénommées « passes » au cours desquelles les pépins écrasés subissent l'action du dissolvant d'abord, de la vapeur ensuite. Le dissolvant entraîne au cours d'un lavage de plusieurs heures la matière grasse et lorsque l'épuisement est pratiquement terminé, le rôle de la vapeur intervient ; elle doit entraîner dans son bac d'origine le dissolvant qui imprègne le tourteau de pépins de raisins. Chaque passe durerait 12 heures ; il conviendrait donc pour le travail envisagé dans le présent projet de construire des appareils pour épuiser 1.200 kg. de matières à la fois. On traiterait donc par 24 heures les 2.400 kg. de pépins donnés par le séparateur.

Il serait certes possible de travailler les 2.400 kg. de pépins à la fois, mais dans ce cas, il faudrait un dispositif plus grand, plus coûteux, le double exactement, un stock de dissolvant plus considérable. Enfin, la passe durerait 13 à 14 heures et, après chacune d'elles, le travail devrait être abandonné jusqu'au lendemain.

Il y aurait des pertes de temps considérables et l'opération serait déficitaire. Le travail du dispositif doit donc être continu et être accompli par 3 équipes d'ouvriers (2 hommes chaque équipe) faisant 8 heures de travail chacune.

Chaque organisation comporterait :

(1) Voir *Revue* n° 1622, page 241.

1° Une chaudière de 30 mq. de chauffe.

2° Une force électro-motrice de 8 à 10 CV.

3° Une quantité de dissolvant (trichlorure d'éthylène) de 3.000 litres, le litre de dissolvant pèse 1 kg. 48 et le prix de cette matière est actuellement de 290 francs les 100 kg. rendus gares des grands réseaux ; il faudrait donc une réserve de 4.500 kg. de dissolvant et une mise de fonds de 13.500 francs, en comptant le dissolvant à 300 francs. Cette quantité de dissolvant diminuera tous les jours d'une quantité égale à 0 kg. 700 par 100 kg. de pépins traités.

Dans notre étude économique, nous coterons le dissolvant à 4 francs le kilo, pour tenir compte dans une certaine mesure des intérêts du capital engagé à cet effet.

Le trichlorure d'éthylène est un liquide inexplosible, ininflammable, incombustible ; il peut épuiser économiquement les matières possédant encore 20 % d'humidité. Il n'attaque pas plus les métaux que certains autres dissolvants utilisés couramment. Dans toutes nos installations et chez certaines, après 4 ans de fonctionnement, il n'a jamais été constaté la moindre trace d'érosions.

4° Une quantité d'eau égale à 3 mètres cubes par heure pour le réfrigérant. Cette eau n'est jamais souillée et peut être évacuée dans n'importe quel ruisseau ; dans les milieux où l'eau fait défaut, la même peut servir pour le réfrigérant, après son refroidissement.

5° Le dispositif occupera une surface de 8 mètres sur 8 mètres. La hauteur de la toiture devra être de 4 m. 5 avec lanterneau de 7 mètres au-dessus de l'extracteur pour le passage de la trémie. Un plancher n'est pas nécessaire.

Personnel. — Quatre hommes pour le séparateur, 6 hommes pour le travail d'épuisement en 3 équipes de 8 heures. Le dispositif exige seulement 2 hommes, l'un s'occupant de la chaudière, l'autre, surveillant le dispositif.

Celui-ci comprendra :

1° Un extracteur pouvant recevoir 1.200 kg. de pépins broyés secs, surmonté d'une trémie ; cet extracteur traitera nos 2.400 kg. de pépins en 24 heures ; il mettra pour traiter les pépins de 1.000.000 de kg. de marcs environ 60-65 jours.

C'est dans l'extracteur que se fera le lavage de la masse par le dissolvant.

2° Un distillateur où se fera, grâce à la vapeur qui portera la masse à 100°, la séparation de l'huile du dissolvant. Cette séparation se fait rapidement, car le dissolvant se transforme en vapeur à 87°. C'est sur la différence d'évaporation, qui existe entre le dissolvant, l'eau et l'huile, qu'est basé un des principes des dispositifs d'épuisement.

3° Un réfrigérant pour liquéfier les vapeurs de dissolvant et récupérer celui-ci.

4° Des organes divers pour éviter toutes pertes d'huile et de dissolvant. Il y a lieu de noter que dans bien des cas, seul le matériel sera nécessaire, car n'importe quelle construction peut abriter le dispositif.

Souvent la chaudière de la distillerie pourra servir, après légères modifications, à la distillerie et à l'épuisement, mais dans notre projet, nous supposerons que

tout est à faire et que les intéressés ne possèdent ni local, ni chaudière, ni pressoir, mais seulement la matière première.

Nous supposerons encore que l'on ne consomme que du charbon pour la chaudière ; l'emploi des grappes desséchées permettra cependant de réaliser ici une économie.

Coût approximatif de l'Usine d'épuisement

(d'après les prix moyens fournis par les divers constructeurs)

Appareil de triage avec moteur spécial, comprenant un égrappoir à marcs, un pressoir continu pour 800 kg. de matières à l'heure, un trieur-ventilateur (prix approximatif)	Fr.	15.000 »
Matériel d'épuisement, usine complète pour traiter 2.400 kg. de pépins en 24 heures (approximatif)		66.000 »
Chaudière neuve de 30 mq. de surface (approximatif)		14.000 »
Bâtiment de 8 m. sur 8 m. avec lanterneau et une cuve à huile de 120 hect.		30.000 »
		125.000 »

Mettons avec les imprévus 130.000 francs. Ce total est sûrement un peu trop élevé, mais pour tous les projets nous préférons exagérer un peu les dépenses et nous tenir au-dessus de la vérité pour les recettes.

Projet économique intéressant une petits usine rurale, pour l'épuisement des pépins

Pour qu'une usine puisse prospérer, il est nécessaire, avons-nous dit, que la matière à industrialiser soit en quantité suffisante ; nous avons ajouté que cette quantité ne devait pas être inférieure à 1.000.000 de kilos de marcs.

Soit à traiter 1.000.000 de kilos de marcs de vendanges non égrappées.

Après le passage de la matière dans l'égrappoir, il restera seulement la pulpe, soit 66 % de la masse ou 660.000 kg. de pulpe.

Celle-ci, comme le marc tout venant, possède une humidité qui n'est pas inférieure à 50 %, mais après son passage dans le pressoir, elle perdra environ 20 kg. d'humidité, et elle se réduira alors à $600.000 - \frac{600.000 \times 20}{100}$ soit à 528.000 kg., 520.000 kg. en chiffres ronds. Elle possédera alors environ 30 % d'humidité.

La quantité de pépins que nous retirerons de cette pulpe pouvant s'élever à 34 % (moyenne des essais de Perpignan et Lézignan), nous aurons un stock de pépins de 175.000 kg.

Ces pépins passeront d'abord dans le séchoir avant d'être épuisés, afin de les débarrasser encore de 10-15 % d'humidité et les amener au taux d'humidité de 15-20 % ; leur poids se réduira encore, et il faut compter que 1.000.000

de kilos de marcs de vendanges non égrappées laisseront 150.000 kg. de pépins à 15 % d'humidité.

Avec un dispositif traitant 2.400 kg. de pépins par 24 heures, la campagne d'épuisement durerait 62 à 65 jours.

Avec l'emploi des anciens séparateurs, ce travail aurait été effectué en 50 jours, car on perdait 1/5 des pépins.

Bilan probable pour une organisation qui possède déjà la matière première, c'est-à-dire 1.000.000 de kgs de marcs

Coût de l'usine	Fr.	130.000 »
Amortissement en 15 ans (durée des prêts du crédit agricole) par an		8.666 »
La première année : 7.800 fr.		
Intérêts du capital engagé à 6 % Moyenne		3.900 »
La dernière année : 0.		
Total à amortir par an		12.566 »

Dépenses par an et pour une campagne de 65 jours

Amortissement et intérêts	Fr.	12.566 »
Journaliers : 10 hommes à 20 francs pendant 65 jours		13.000 »
Combustible : 1.200 kg. de charbon par jour à 140 fr. la tonne rendue		10.920 »
Dissolvant : 17 kg. à 4 francs par jour, pendant 65 jours		4.420 »
Imprévus, eau, éclairage, force motrice : 100 francs par jour		6.500 »
Total		47.496 »

soit 48.000 francs en chiffres ronds.

Produits que l'on obtiendra

Huile : 150.000 kgs de pépins à 12 kgs 500 par 100 kgs, soit 18.750 kgs d'huile.

Terreau de marcs	350.000 kg.
Pépins épuisés	130.000 kg.
soit	480.000 kg. de matières engrais.

Prix de vente en 1924 et 1925 : huile, 325 francs en moyenne ; engrais, 6 à 7 francs les 100 kg.

Avec ces prix de vente, on aurait réalisé cette année les recettes suivantes :

18.750 kg. d'huile à 325 francs les 100 kg.	Fr.	60.937 50
480.000 kg. d'engrais à 7 francs les 100 kg.		33.600 »
Total		94.537 50
Bénéfice net : 94.537 — 48.000 soit		46.500 »

Ce bénéfice n'a rien d'exagéré cette année et, en travaillant 2 à 3.000.000 de kilos de marcs, les coopératives d'épuisement existantes réaliseront 100.000 francs et plus de bénéfices.

Cependant, nous préférons pour un projet d'installations à faire compter seulement en recettes le prix des ventes des huiles à 250 francs les 100 kg.; le prix des engrais à 7 francs les 100 kg., là où les marcs ne sont pas retirés par les propriétaires pour les utiliser comme engrais ; 5 francs seulement les 100 kg. dans les milieux où les propriétaires avaient l'habitude de prendre les marcs après distillation. Nous ajoutons que l'état pulvérulent où se trouvent ces matières facilitera leur assimilation et leur épandage et qu'en payant à leurs associations 2 francs les 100 kg. ce qu'ils prenaient gratuitement, les propriétaires sont encore favorisés.

Dans ce cas, les recettes seront les suivantes :

Vente des huiles : 18.750 kg. à 250 francs, soit.....	Fr.	46.875 »
Vente des engrais : 480.000 kg. à 5 francs les 100 kg.....		24.000 »
		70.875 »

Bénéfice net, malgré une cotation des huiles au-dessous de leurs prix : 22.000 francs en deux mois.

Une installation traitant 1.000.000 de kilos de marcs en 65 jours pourrait travailler, par an, 3.500.000 à 4.000.000 de kilos de marcs ; dans ce cas, les opérations dureraient 9 mois, mais ce serait un gros maximum de production pour une telle et petite installation ; il est vrai que les distilleries qui réunissent un stock pareil de marcs sont l'exception.

Si cela était, nous serions d'avis, au-dessus d'un stock de matières de 2 millions 500.000 kgs à 4.000.000 de kilos, de créer une installation plus importante, car il ne faut pas oublier que durant la période des vendanges et de la distillation, l'épuisement devrait être abandonné, vu que le personnel, les machines peuvent recevoir une autre destination (pressoir, chaudière, etc.).

Nous donnons encore le conseil suivant : lorsque plusieurs organisations se réunissent pour créer une importante usine d'épuisement, il faut bien étudier la question du transport des pépins et du matériel de triage des distilleries à l'usine d'épuisement et d'une distillerie à l'autre. Souvent les intéressés conviendront qu'il vaut mieux, pour éviter les transports, créer 2 petites installations au lieu d'une seule plus importante; c'est le cas pour les milieux éloignés les uns des autres.

A mesure que les stocks à épuiser augmentent, les bénéfices sont plus considérables, car l'amortissement du matériel et des intérêts du capital engagé restent les mêmes.

Un exemple le prouvera : soit un stock de 2.000.000 de kilos de marcs de vendanges non égrappées.

Pépins propres à être traités : 300.000 kg. (le double du projet précédent).

Terreau de marcs et tourteaux de pépins déshuilés : 960.000 kg. (le double du projet précédent).

Durée de l'épuisement : 130 jours environ.

Dépenses d'épuisement amortissements et intérêts	Fr.	12.566 »
Journaliers (dépenses doubles au projet précédent)		26.000 »
Combustible (dépenses doubles au projet précédent)		21.840 »
Dissolvant (dépenses doubles au projet précédent)		8.840 »
Imprévus (dépenses doubles au projet précédent)		13.000 »
Total des dépenses en 130 jours.....		82.246 »

Recettes

Huiles obtenues : 37.500 kg.; terreau de marcs et tourteaux de pépins déshuilés : 960.000 kg.

En comptant la vente de ces produits, aux prix minima indiqués précédemment, nous obtenons :

37.500 kg. d'huile à 250 francs les 100 kg.....	Fr.	93.750 »
960.000 kg. d'engrais à 5 francs les 100 kg.....		48.000 »
Total		141.750 »
Bénéfice net : 141.750 — 82.246, soit.....	Fr.	59.500 »

En supposant que les cours des huiles s'abaissent au prix impossible de 150 francs les 100 kilos, le projet ne serait toujours pas déficitaire pour ceux qui possèdent la matière première, mais il y aurait intérêt, dans ce cas, à n'opérer que sur des quantités considérables de marcs.

Nota. — Pour les milieux où l'on ne possède que des marcs égrappés, le travail, en ce qui concerne le triage des pépins, est simplifié et cette notice documentera tous ceux qui depuis quelques mois nous demandent des précisions au sujet de leurs sous-produits.

En terminant, nous dirons, pour ceux qui n'envisagent que la production des sous-produits par rapport au vin obtenu, que celui-ci laisse, selon les cépages, de 25 à 35 kg. de marcs, pour les vendanges non égrappées, et de 17 à 23 kg. (66 % du rendement précédent) pour les marcs de vendanges égrappées.

Les marcs en tas contiennent de 45 à 50 % d'humidité et peuvent donner : les premiers 22-23 % des pépins bons à être épuisés, les marcs de vendanges égrappées : 33-34 %. Le stock utile de pépins sera celui ramené à 15-20 % d'humidité ; il sera pour 1.000.000 de kilos de marcs de vendanges non égrappées de 150.000 kg., et de 200.000 kg. pour 1.000.000 de kilos de marcs de vendanges égrappées.

Conclusions

Le travail ci-dessus doit dans notre pensée servir seulement de document d'étude à tous ceux qui s'intéressent à la nouvelle industrie des pépins. Il est impossible d'envisager tous les cas particuliers qui peuvent se produire, car le coût des machines, du dissolvant, des constructions, les cours des huiles, des

engrais peuvent varier d'un jour à l'autre ; d'autre part, certaines organisations peuvent posséder une construction, une chaudière, des séchoirs, etc..., mais devant les résultats obtenus et les demandes de renseignements qui nous arrivent à chaque instant, il était nécessaire que nous exposions la méthode générale que nous suivons, pour l'étude de tous les projets qui nous sont soumis.

Nous l'avons indiqué avec le plus grand souci de la vérité, en nous référant seulement aux études poursuivies depuis quatre ans à la Coopérative Oléicole de Nîmes, depuis trois ans à la Coopérative de distillation « La Catalane » de Perpignan, et depuis six mois à la Coopérative de Lézignan (Aude).

J. Bonnet,
Service Régional de l'Oléiculture,
à Marseille.

LE CONGRES DE LA CONFEDERATION GENERALE DES VIGNERONS DU CENTRE ET DE L'OUEST

Le mouvement qui était désiré et prévu par les viticulteurs du Centre et de l'Ouest a pris dernièrement une ampleur et une importance exceptionnelles sous la poussée des événements.

Cette vaste contrée, qui unifie presque la totalité de ses intérêts n'était pas organisée avec puissance puisque chaque région viticole, avec ses forces locales cependant très actives, n'offrait pas un bloc compact.

L'effort définitif est désormais réalisé ; par des initiatives qui sont tout à l'honneur des personnalités appartenant à chaque département, l'union s'est faite et d'elle est née la *Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest*, groupant les 14 départements qui avoisinent la vallée de la Loire.

La jeune fille n'a pas tardé à témoigner sa vitalité et à démontrer tout ce qu'on peut attendre d'elle dans l'avenir : elle a tenu, à Tours, son premier Congrès, le 12 septembre dernier, avec un particulier éclat, entourée de toutes les autorités agricoles et parlementaires, sous la présidence de M. Jules Gautier, président de la la C. N. A. A.

Nous ne pourrons entrer dans le détail des discussions, nous nous en excusons, mais nous devons à nos lecteurs un exposé des principales questions qui ont été résolues par des vœux importants.

La question du *Régime douanier des vins* a été traitée en termes très précis par M. de Camiran, de la Loire-Inférieure; il a mis en lumière les inégalités de ce régime : tarif trop bas à l'importation des vins espagnols, tarifs trop élevés à l'exportation. Le rapporteur a demandé une revision douanière équitable et le vote urgent du projet en suspens devant le Sénat. A cette occasion M. A. Chauvigné a signalé les dépassements du contingent de 300.000 hectol. accordé aux vins tunisiens; il a demandé une surveillance sévère et sa motion est introduite au vœu suivant voté à l'unanimité :

I. — *Régime douanier.*

Le Congrès,

Considérant qu'avant d'envisager le contingentement des vins français, il convient de limiter rigoureusement les importations de vins étrangers ;

Considérant que notre régime douanier est nettement défavorable à la viticulture, puisque les tarifs facilitent l'importation des vins étrangers et s'opposent à une large exportation des vins français ;

Demande aux sénateurs de la région du Centre et de l'Ouest d'unir leurs efforts pour que, dès la rentrée, la Haute Assemblée vote le texte intégral de la proposition de loi adoptée par la Chambre portant le droit d'entrée sur les vins ordinaires à 42 francs par hecto ;

Demande au Gouvernement de ramener le contingent des vins tunisiens à 300.000 hectolitres et de veiller à ce que ce contingent ne soit pas dépassé ;

Réclame l'adjonction d'un expert viticole du bassin de la Loire à MM. Barthe et Roustan, désignés pour suivre les négociations engagées à l'heure actuelle avec l'étranger ;

Réclame la désignation de représentants qualifiés du monde viticole parmi les négociateurs des traités de commerce avec tous les pays étrangers ;

Demande que les tarifs douaniers tiennent compte aussi exactement que possible des fluctuations du change.

Sur le rapport très documenté de M. le Dr Maisonneuve, de l'Anjou, l'épineuse question de la *limitation des plantations* et du *contingentement des vins* a été soulevée. L'orateur a bien pris soin de présenter avec toutes réserves des vues personnelles sur un remède d'application difficile qu'il n'admettrait qu'à la dernière extrémité.

La limitation du vignoble recueillit de vifs applaudissements; mais le contingentement des crus de haute qualité ou celui des vins dont le rendement ne dépasse pas 40 hectol. à l'hectare fut fort combattu. Le vœu définitif s'opposa à tout contingentement pour la France. Le voici :

II. — *Contingentement des récoltes et limitation des vignobles.*

Le Congrès,

Considérant que la limitation des vignobles constituerait une atteinte intolérable au droit de propriété et à la liberté individuelle ;

Considérant d'ailleurs qu'il n'y a aucune raison d'envisager cette limitation dans les régions du Centre et de l'Ouest puisque la surface du vignoble n'y a cessé de décroître ;

Considérant qu'il importe seulement d'agir par persuasion auprès des viticulteurs pour qu'ils n'augmentent pas leurs plantations, mais pour qu'ils tendent de plus en plus à faire des vins de qualité ;

S'oppose à toute mesure arbitraire de limitation du vignoble, par voie réglementaire ou législative et pour la même raison à tout contingentement des récoltes.

A titre documentaire et pour faire connaître l'heureuse initiative prise par

la commune de Francueil (Indre-et-Loire), M. Chabet, maire de cette commune, a fait l'exposé sommaire, mais très clair, de l'organisation de la Vinerie Coopérative dont il est le président.

Cet établissement fonctionnera au cours des présentes vendanges ainsi qu'un autre à Bléré (Indre-et-Loire), qui est un peu plus important et a été le premier réalisé dans le département par M. Simon, maire de cette localité.

A cette occasion, M. Marsais, rédacteur en chef de la *Revue de Viticulture*, fait observer par de judicieuses observations que le terme *caves* conviendrait mieux que celui de *vineries* et serait plus en rapport avec l'objet même du but poursuivi.

Un troisième rapport présenté par M. Fallot a ouvert la discussion sur la question du *vinage à la cuve*, et demanda que cette pratique soit autorisée, en franchise, avec seulement de l'alcool de vin et à l'exclusion du sucre, conformément à la proposition de loi Lesaché.

Après une intervention de M. le docteur Maisonneuve qui se déclara favorable au vinage à la cuve, mais aussi au sucrage, M. A. Chauvigné considéra la question du sucrage comme fort délicate, et exprima la crainte que celui-ci ne soit la porte ouverte à la fraude. Il constata aussi, cependant, que l'addition de sucre, dans certains cas, est une nécessité, comme en Bourgogne par exemple, même pour les vins des Hospices de Beaune.

Cette déclaration suscita la gratitude de MM. Ozanon et Perraton, délégués de la Bourgogne, qui intervinrent avec éloquence pour le sucrage des grands vins qui portent au loin le renom de notre pays.

Après quelques additions, le vœu suivant fut adopté :

III. — *Vinage à la cuve*

Le Congrès,

Considérant que l'addition d'alcool de vin à la cuve aurait des avantages œnologiques incontestés ;

Considérant qu'au point de vue économique, cette opération présenterait une supériorité évidente sur la chaptalisation — la production du sucre étant insuffisante pour la consommation nationale ;

Considérant que le vinage à la cuve ne favoriserait ni le mouillage ni la fraude ;

Émet le vœu que le vinage à la cuve en franchise soit autorisé.

A la séance plénière du soir, M. Rouart, l'ardent défenseur des Hybrides producteurs directs, eut la parole pour un plaidoyer, très scientifique et très écouté, par lequel il affirma que bon nombre de cépages donnaient déjà toute satisfaction en attendant ce que réserve l'avenir.

Cette question souleva de nombreuses interventions : un délégué prit, avec ténacité, la défense des anciens cépages français ; M. Préjean déclara sa confiance dans l'avenir des hybrides et dans le progrès.

M. A. Chauvigné, qui suit avec pondération la culture des H. P. D., dans un exposé chaudement approuvé, remit les choses au point. Il se déclara partisan de la nécessité de continuer des études qui donneront peut-être complète

satisfaction dans l'avenir, mais apporta des réserves sur les résultats acquis actuellement. Il s'éleva contre le danger réel d'envahissement non seulement des grands crus, mais des bons vignobles qui ont fait la richesse et la renommée du vin français. Il dénonça l'existence actuelle des Hybrides là où ils n'auraient jamais dû pénétrer, et il conclut en suggérant un amendement modérateur du vœu finalement adopté, ainsi conçu :

IV. — *Hybrides*

Considérant que la recherche d'hybrides producteurs directs donnant des vins irréprochables pour la consommation courante présente un intérêt indéniable ;

Considérant que les mauvais hybrides finiront rapidement par être éliminés du marché ;

Proclame la nécessité de maintenir les vieux cépages français de qualité qui ont fait la gloire des vins de France ;

Émet le vœu que toute liberté soit laissée à la culture des hybrides et à la vente de leurs vins, et que les études concernant les hybrides soient poursuivies par les Offices agricoles.

Enfin, M. le professeur Villedieu avait été chargé de traiter la brûlante question des *vins anormaux* et de *la limitation du degré* des vins marchands

Il le fit avec un talent remarquable et une verve attachante. Il fit le procès des mesures prises contre les vins du Centre, il montra que la reconnaissance des vins dits « anormaux » est honnêtement et scientifiquement impossible dans certains cas. Il conclut en repoussant toute limitation et en réclamant le droit de rendre les vins plus alcooliques.

Ce fut un gros succès pour l'orateur qui fut unanimement applaudi.

Le vœu ci-après fut voté d'enthousiasme :

VI. — *Vins anormaux, limitation du degré*

Le Congrès,

Considérant que, seuls, peuvent être qualifiés anormaux les vins adultérés ;

Considérant que tel n'est pas le cas des vins naturels, provenant de la fermentation du jus de raisin frais pesant moins de 6°5 ou ne répondant pas à certaines règles œnologiques généralement inconnues des viticulteurs et des négociants ;

Considérant que ces règles ont été établies par d'éminents œnologues du Midi, sans qu'on ait suffisamment tenu compte de la composition naturelle des vins du Centre et de l'Ouest ;

Considérant que certains vins excellents de ces régions ne répondent pas toujours aux règles Gautier, Halphen et Roos ;

Considérant que des règles de ce genre ne peuvent pas s'appliquer dans toute leur rigueur à tous les vins de France et qu'il y a lieu de les adapter aux différentes régions viticoles ;

Déclare s'opposer au projet de réglementation des vins dits anormaux ;

Toutefois, des abus ayant été constatés dans certains vignobles (culture, mode de taille, irrigation), le Congrès admet que des règles très précises éliminent du

marché les vins produits par ces vignobles situés dans une région bien déterminée.

C'est sur ces paroles pleines de vérité et de foi que le Congrès fut clos par une allocution vibrante de M. Jules Gautier, qui distribua de nombreux remerciements à tous les participants et n'eut garde d'oublier l'actif et entendu secrétaire général de la C. G. V. C. O., M. P. Garnier, l'admirable animateur de la nouvelle puissance qui groupe et solidarise désormais les forces viticoles des régions centrales.

Un Congressiste

SITUATION DU VIGNOBLE AU MOMENT DES VENDANGES

SITUATION DU VIGNOBLE DU LOIR-ET-CHER

Les prévisions pessimistes de ma note du mois de juin se sont malheureusement réalisées, et tristes, bien tristes sont les vendanges de 1925. Au Mildiou de la grappe, dont je signalais les attaques à cette époque, l'Oïdium, la Cochylis, l'Eudémis sont venus ajouter leur œuvre néfaste, et dans beaucoup d'endroits la récolte en rouge est réduite à néant, surtout en ce qui concerne le Cot et le Gamay. Toutefois, là où il reste encore des raisins sains, ceux-ci profitent depuis quelques jours d'une température chaude, même anormale pour la saison, qui en desséchant le grain augmente la teneur en sucre, d'où amélioration de la qualité. Mais c'est une bien faible compensation; car on peut d'ores et déjà compter que la récolte moyenne en rouge sera à peine le tiers de la normale.

Quant aux cépages blancs, un peu moins atteints, la récolte sera aussi déficitaire au moins de moitié et la maturité ne fait que peu de progrès.

En résumé, bien triste année pour le vigneron qui, après avoir beaucoup dépensé en raison de la multiplicité nécessaire des traitements, se trouve en face d'une récolte presque entièrement perdue. Et, en outre, il a la perspective de faibles promesses pour l'année prochaine, le bois s'étant très mal aoûté.

Il n'est pas encore question de cours bien établis.

B. Fallot.

SITUATION VINICOLE DANS LES PAYS DE L'EUROPE CENTRALE

Autriche. — Jusqu'au mois de juillet, la récolte s'annonçait très abondante, mais les attaques de la Cochylis et l'Eudémis, du Mildiou et de l'Oïdium l'ont réduite très sensiblement, ainsi qu'on ne peut plus espérer qu'une récolte moyenne d'environ 5 à 600,000 hectolitres. La qualité ne promettait jusqu'à présent rien de bon, espérons cependant que le beau temps qui a commencé il y a huit jours aidera à obtenir une qualité satisfaisante. En tous cas, les vendanges seront cette année assez tard, car les propriétaires veulent profiter des rayons du soleil d'automne, qui ont tant manqué en juillet et en août.

Les prix des vins n'ont pas beaucoup changé depuis le printemps et s'élèvent de S. 0,60 jusqu'à S. 2 — par litre, selon provenance et qualité. Le mouvement

des vins pendant l'été était très faible et les prix tendaient à la baisse. Dans les dernières semaines cependant, les ventes étaient devenues plus fréquentes, les prix sont fermes et la tendance s'est orientée vers la hausse.

Hongrie. — Les mauvais temps pendant l'été et les attaques des maladies ont diminué de beaucoup les espérances exagérées du mois de juin. On évalue la quantité de la récolte de 1925 à environ 4 millions d'hectolitres. Si le beau temps persiste, on espère obtenir encore une assez bonne qualité. Pendant le printemps et l'été, les prix des vins ont baissé très fortement et on pouvait déjà obtenir de bons vins de 10 à 11° pour 4.000 à 5.000 couronnes le litre, pendant que les mêmes vins notaient en octobre 1924 8 à 9.000 couronnes. On redoutait une crise fortement aiguë et les spéculateurs et les négociants ont perdu de fortes sommes. Un nombre assez considérable de négociants en vins ont fait faillite. Maintenant les cours se relèvent et on espère pouvoir liquider la prochaine récolte à des prix convenables. Intimidé par la mévente des vins en été, un nombre de propriétaires a vendu sa récolte sur souches des prix dérisoires (2.500 à 3.000 couronnes par litre). Mais nous croyons que ces affaires prématurées n'auront aucune influence sur les prix qui s'établiront après les vendanges.

La chose principale est que le gouvernement hongrois réduise sensiblement l'impôt de consommation sur les vins qui s'élève actuellement au taux de 2.300 couronnes par litre.

Les traités commerciaux avec l'Autriche et la Tchécoslovaquie n'étant pas encore conclus, il y a peu d'espoir qu'une notable quantité de cette récolte puisse être exportée, donc il est nécessaire qu'on favorise la consommation intérieure avec tous les moyens.

Yougoslavie. — De la récolte 1924 il reste peu, la consommation du pays a absorbé presque tout ; les prix sont rémunérateurs et s'élèvent de dinar 5 à dinar 10 le litre, selon provenance et qualité. Les prévisions pour la récolte 1925 sont assez bonnes.

Tchécoslovaquie. — La vendange 1924 est presque entièrement liquidée et l'importation des vins italiens et espagnols s'élevait à environ 300.000 hectolitres pendant la dernière campagne. La récolte de cette année se promet moyenne, les prix sont fermes et cotent couronnes tchèques 5 à 10 le litre, selon degré et qualité.

Roumanie. — La crise de mévente qu'on craignait dans ce pays n'est pas survenue ; au contraire, les prix se sont raffermis sensiblement et on ne peut pas obtenir un bon vin au-dessous de lei 20, par litre. Les prévisions de la récolte 1925 sont bonnes, surtout dans la vieille Roumanie, pendant que dans la Transsylvanie, où les vignes promettent une quantité abondante, on aura besoin encore de beaucoup de soleil pour que les raisins deviennent assez mûrs.

Il est remarquable que dans tous ces pays, la grêle faisait cet été de très grands dégâts dont ont souffert particulièrement les pépinières de vignes américaines et on peut dire qu'au moins la moitié de la récolte de porte-greffes américains

est perdue. Depuis le commencement de la reconstitution, nous ne nous rappelons pas d'avoir eu une telle année catastrophale, en ce qui concerne les dégâts que fait la grêle dans les pieds-mères.

André Teleki,
Grand Conseiller du Gouvernement.

ACTUALITÉS

La situation vinicole méridionale. — Le rendement de la récolte. — Les prix. — Caves vendues (Aristide Cariel).

La situation vinicole méridionale. — Les vendanges dans les départements méridionaux sont complètement terminées, sauf pour une partie des cépages blancs qui se termineront vers le 10 ou 15 octobre. Ces vendanges dans le Midi ont été favorisées par une température des plus favorables à une bonne fermentation, sinon à une parfaite maturité. Pendant les trois semaines qu'a duré la cueillette, le thermomètre est resté très bas, parfois avec minima de 9 à 5 degrés et des maxima qui ont rarement dépassé de 17° à 25°, à un tel point que les caves, au lieu d'être maintenues ouvertes pendant la nuit, ont été le plus souvent fermées pour favoriser le fonctionnement des levures ; l'on peut donc dire qu'au point de vue température, l'année 1925 aura été exceptionnelle pendant les vendanges. Aussi n'a-t-on pas constaté dans les cuves le plus rapidement entrées en fermentation des températures trop élevées si nuisibles les années très chaudes à une bonne conservation du vin. Le thermomètre dans les caves a rarement dépassé 32° à 34°.

Depuis le 1er octobre, par contre, la température s'est fortement relevée, ce qui ne peut qu'être utile à la maturation des raisins blancs qui jusqu'à ce jour avait donné des degrés glucométriques plutôt bas. Mais la sécheresse intense, laquelle dure depuis deux à trois ans dans la plus grande partie du vignoble méridional, persiste d'une façon désespérante ; labours et fumures ne peuvent être encore entrepris, bien plus, la plupart des communes viticoles situées en coteaux souffrent du manque d'eau même pour l'alimentation de la population.

Le rendement de la récolte. — Il ne peut être permis de préciser quel sera le rendement total dans l'ensemble des départements du Midi. Les inégalités sont très marquées, la riche plaine de Coursan, dans l'Aude, a une récolte supérieure à celle de 1924, de même que certaines plaines des bords de l'Hérault, de l'Orb, et de la région de la Salanque (en Pyrénées-Orientales). Par contre, dans les côteaux en Soubergues de l'Aude, du Bitterois, la récolte est très amoindrie du fait de la sécheresse, ainsi que du grillage intense provenant des chaudes journées des 15 et 16 août. Les vignes de plaines des bords de l'Hérault ont souffert en maints endroits des invasions de l'Eudémis. Cet insecte et surtout le Mildiou ont fortement réduit la récolte dans le Nord du département de l'Hérault, sur les bords du Vidourle, dans une grande étendue du Gard et dans une partie du département de Vaucluse. Dans le département des Bouches-du-Rhône et plus spécialement dans la Camargue et dans la Crau, la récolte serait réduite de 35 à 45 pour cent à cause de l'extrême sécheresse, les raisins sont restés très petits, et de ce fait ont rendu peu de jus à la cuve. Dans le Var, l'on note des variations assez grandes, le total de la récolte se maintiendra à peu près en parité de la récolte 1924.

Les dégâts causés plus particulièrement par l'Eudémis ont été graves en 1925, mais surtout et comme toujours très inégaux dans les mêmes localités suivant les expositions. La deuxième génération a coïncidé avec un retard de

végétation de la vigne et un retard aussi de la maturité de la rafle et du pédoncule ; beaucoup de lésions produites sur ces organes par l'insecte à la fin de cette deuxième génération se sont répercutées plus tard lors de la véraison. La circulation s'est mal produite dans la charpente de la grappe, et nombre de grains se sont lentement desséchés jusqu'à la maturité, sans être directement piqués par les larves. La troisième génération d'Eudémis a été à peu près inexistante dans le vignoble méridional ; elle aurait pu cependant être importante à cause du retard de la maturation. Le papillonnage de cette troisième génération n'a pas produit de dégâts, cela est dû à ce que la ponte et l'éclosion des œufs a exactement coïncidé avec les hautes températures sèches des 15 et 16 août. On a noté dans l'intérieur des souches des 45° et 48°, et 52° en quelques points pendant que les maxima sous abri étaient de 40°. Les œufs et les larves ont été cuits par ces hautes températures sèches. La suppression presque totale de la troisième génération n'a pas eu d'autres causes.

En résumé, de l'avis de viticulteurs compétents, il se pourrait que nous ayons dans nos quatre départements méridionaux un peu moins de production qu'en 1924. Les plus optimistes, parmi les négociants en vins, croient que l'on atteindra dans l'ensemble du Midi le chiffre de 1924. Tous s'accordent à reconnaître que les vins rouges de 1925 sont fruités, d'une très bonne coloration, par une acidité normale et par une alcoolicité inférieure dans l'ensemble de 1 degré sur 1924 ; ce sont donc de bons vins de consommation courante qui n'inciteront pas comme l'année dernière la plupart des débitants à les allonger copieusement à la vente au détail !

Les prix. — Quant aux prix, les vins non logés ou les *vins en excédents* ont arrêté momentanément l'ascension des cours pour les logés de 1925 ; les prix de 7 à 7 fr. 50 semblent se stabiliser pour l'instant. La propriété du Midi maintient les prix de 7 fr. 50 à 8 fr. 25 le degré, et espère même arriver à des cours bien plus élevés lorsque la déclaration de récolte totale en France sera connue. Les vins rosés paraissent avoir cette année beaucoup de faveur, et se traitent à un demi-point ou à un point de plus que les vins rosés de 1924, — il en est de même pour les vins blancs encore plus demandés par le commerce qui craint de ne pouvoir s'approvisionner dans les régions du Centre où jusqu'à ce jour la récolte était compromise par le froid et par les pluies.

Les renseignements généraux qui nous parviennent de tous côtés des vignobles nous font présumer que la récolte totale ne devrait pas dépasser le chiffre total de 56 à 60 millions d'hectolitres pour toute la France.

Il ne faut pas oublier que la consommation du vin — consommation taxée — augmente d'année en année. Le cidre sera en quantité négligeable et par suite la distillation ne trouvera pas dans celui-ci les éléments nécessaires à son industrie, car la production totale du cidre atteindra au plus 5 à 6 millions d'hectolitres, à peine suffisants pour la consommation. La distillation devra donc avoir recours pour alimenter ses alambics, comme elle l'a déjà fait en Algérie, à une importante quantité de plusieurs millions d'hectolitres qui feront défaut pour la consommation directe. Les viticulteurs peuvent avoir donc toute confiance dans de futurs prix rémunérateurs.

Caves vendues. — Région Narbonne-Béziers :

Craboules: 12.000 hect. 8°5 à 9°, 7,25 le degré; Château de Cazilhac: 7.000 hect. 10°,7,25 le degré ; Boussagol à Coulobres : 3.000 hect. 9°5, 7,25 le degré ; La Redonde près Capestang : 6.000 hect., 7,25 le degré ; Château de Grézan : 9.000 hect. 10°, 7,25 le degré.

Région Montpellier-Nîmes :

Cave Lavalette blanc : 4.000 hect., 8 fr. 50 le degré ; Cave La Brousse rosé : 2.000 hect., 8 fr. le degré ; Cave La Calmette blanc et rosé : 4.000 hect., 8,25 le degré ; Cave Cadoulle blanc et rosé : 5.000 hect., 8 le degré ; Cave Simonnet près Sommières : 3.000 hect., 10°, 73 francs ; Cave Guizard à Laverune : 3.000 hectolitres, 9°6, 70 francs.

ARISTIDE CAIREL.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (9 octobre). Muscadet 1924, 1er choix, 400 fr. Gros plant 1925, 200 à 250 fr. ; 2e choix, 350 à 375 fr. Muscadet nouveau 1925, 400 à 450 fr. à l'anche. Gros plant 1924, de 220 à » fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. » à 7 fr. 75 le degré. Vins rosés de 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Vins rouges 1925, de 6 fr. à 7 fr. 75 le degré.

MIDI. — *Nîmes (5 octobre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1924, de 8 à 11°, de 62 à 75 fr. l'hectolitre suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1924 et 1925, de 7 fr. » à enlever, logé à 7 fr. 50 le degré Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins rouges 1925, à enlever, 6 fr. 25 le degré et logé 7 fr. ». Trois-six à 86°, 580 à 590 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 330 à » francs.

Montpellier (6 octobre). — Vins rouges 1925, de 8° à 10°, de 55 à 75 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Sous marc de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, logés de 7 fr. 25 à 7 fr. 75. Eau-de-vie et trois-six à 86°, les 100°, de 7 fr. 50 à » fr. ; alcool à 86°, de 660 à 680 fr. ; alcool rectifié, 95 à 97 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, de 340 à » fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 495 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré, caves logées, de 7 fr. à 7 fr. 50.

Béziers (3 octobre au 9 octobre). — Vins rouges 1924 sont traités de 9 à 10°5, de 68 à 75 francs. Récolte 1925 : Vins rouges tous plants logés, 7 fr. » à 7 fr. 50 ; tous plants, 6 fr. 25 à 7 fr. » le degré ; vins rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, sans affaires. Eau-de-vie de Béziers 52°, pas d'affaires. Sur souches caves logées, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré hectolitre, selon couleur et qualité.

Pézenas (26 sept.). — Vins rouges de 9 à 11°, de 68 à 80 fr. ; Vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, pas d'affaires. Clairette, 9 fr. » le degré 1925. Sous-marc, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré, logé, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 610 fr. à 620 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 560 à 585 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 340 à 350 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 octobre 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 75 à 95 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois. Vins nouveaux 1925, de 7 à 7 fr. 25 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (3 oct. au 10 octobre). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 68 à 83 francs l'hectolitre. Sous-marcs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré 1925, logé, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré. Pas d'affaires faute de marchandises. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (11 octobre). — Vins : Récolte 1924 : de 9 à 10°, de 68 à 72 francs ; de 10 à 12°, de 72 à 84 francs, de 12 à 13°, de 84 à 90 fr. l'hectolitre. Vins nouveaux 1925, de 7 fr. à » fr. » le degré logé décembre. 3/6 de vin à 86°, 680 francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 125 fr. à 127 fr. ; orges, 104 fr. à 108 fr., escourgeons 89 à 92 fr. ; maïs, 105 à 107 fr. ; seigle, 87 à 90 fr. » ; sarrasin, 80 fr. à 84 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 85 à 96 fr. 0 . On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 125 à 127 fr. — Buenos-Ayres, 89 fr. 11. — Chicago, 113 fr 54. — Sons, 62 fr. 00 à 67 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 25 à 70 fr. ; jaune commune, depuis 60 fr. ; Rosa extra, 85 fr. ; Mayette, 80 fr. ; Saucisse rouge du Loiret, de 72 à » fr. ; Saucisse rouge de Bretagne, 62 fr. ; chair blanche, du Midi, de 48 à 58 fr. ; Royal Kidney, 52 fr. ; Saint-Malo, de 48 à » fr. Jaune d'Auvergne, 48 fr. les 100 kg.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 70 à 80 francs ; paille d'avoine, de » à 50 fr. ; paille de seigle, 100 à 110 fr. ; luzerne, 140 à 150 fr. ; foin, 110 à 125 fr. — Trèfle, 110 à 120 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 116 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 94 fr. (Marseille) ; palmistes 64 fr. 00 ; de coprah, incoté.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 790 à 800 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 187 fr. 00 à 194 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 11 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 00 à 12 fr. 30. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr. 80.

Crème de tartre 500 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 23 à 25 % ; sulfate de potasse, 48 %, 90 à 95 fr. ; chlorure de potassium, 48 %, 60 à 65 fr. les 100 kg. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 130 à 135 fr. — Nitrate de potasse (14 à 16% d'azote), 158 à 160 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 128 à 130 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 50 à 23 fr. » les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.), (0,5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 40 à 42 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 à 86 fr.

Sulfate de cuivre neige 98 % en sacs, de 227 à 230 fr. les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 28 à 30 fr. — **Soufre sublimé pur**, 82 à 85 fr. — **Soufre trituré** 98 %, 68 à 70 fr. — **Chaux**, 33 %, 15 à 17 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Chataignes, 160 à 200 fr. — Comice, 500 à 1.200 fr. — Poires communes, 200 à 500 fr. ; Louise-Bonne et Beurré-Hardy, 300 à 700 fr. ; Duchesse, 300 à 600 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 500 fr. — Prunes reines-claude, de » à 1.200 fr. — Bananes : 48 à 52 fr. — Ail 300 à 500 fr. — Champignons, 300 à 1.250 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 300 fr. — Epinards, 120 à 140 fr. — Laitues nantaises, 120 à 150 fr. — Choux-fleurs, de 40 à 110 fr. le 100 — Tomates de Paris, 100 à 130 fr. ; du Midi, de 100 à 180 — Haricots verts de Paris, de 100 à 500 fr. — Pois verts Paris, de 200 à 250 fr. — Aubergines du Midi, de 25 à 35 fr. — Noix fraîches, 250 à 450 fr. — Pêches du Midi, 200 à 700 fr. — Pêches Mont, de 0 fr. 60 à 0 fr. 75 pièce. — Navet com., 50 à 70 fr. — Poireaux, 150 à 225 fr. — Radis noir, 100 à 130 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Framboises 350 à 500 fr. — Figues fraîches, de 200 à 500 fr. — Raisins Midi blancs, 140 à 400 fr., noir de 150 à 250 fr. — Pommes choix, de 2 0 à 450 fr. ; pommes com., de 80 à 220 fr. ; Canada, 200 à 300 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 4 au samedi 10 octobre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	17 »	7 »	12 »	»
Lundi.....	19 »	13 »	16 »	»
Mardi.....	19 »	7 »	13 »	»
Mercredi..	21 »	10 »	15. 5	»
Jeudi.....	18 »	12 »	15 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	14 »	3 »	8. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	16 »	10 »	13 »	0.2
Lundi.....	» »	12 »	» »	»
Mardi.....	» »	6 »	» »	»
Mercredi..	19 »	4 »	11. 5	»
Jeudi.....	20 »	5 »	12. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	13 »	2 »	7 5	»
	LYON			
Dimanche.	» »	» »	» »	»
Lundi.....	17 »	10 »	13. 5	»
Mardi.....	19 »	10 »	14. 5	»
Mercredi..	18 »	9 »	13. 5	»
Jeudi.....	25 »	12 »	18. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	12 »	7 »	9. 5	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	24 »	10 »	17 »	»
Lundi.....	27 »	9 »	18 »	»
Mardi.....	29 »	10 »	19. 5	»
Mercredi..	28 »	10 »	19 »	»
Jeudi.....	27 »	9 »	18 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	24 »	11 »	17. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
.... 4	26 »	3 »	14. 5	»
.... 5....	27 »	7 »	17 »	»
.... 6	» »	8 »	» »	»
.... 7....	30 »	8 »	19 »	»
.... 8....	22 »	12 »	17 »	»
.... 9....	» »	» »	» »	»
....10....	25 »	12	18. 5	»
	MONTPELLIER			
.... 4....	26 »	12 »	19 »	»
.... 5....	29 »	13 »	21 »	»
.... 6....	28 »	13 »	20. 5	»
.... 7....	28 »	11 »	19. 5	»
.... 8....	27 »	14 »	20. 5	»
.... 9....	» »	» »	» »	»
....10....	23 »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
.... 4....	24 »	5 »	14. 5	»
.... 5....	23 »	8 »	15. 5	»
.... 6....	» »	9 »	» »	»
.... 7....	23 »	14 »	19. 5	»
.... 8....	20 »	13 »	16. 5	»
.... 9....	19 »	6 »	12. 5	»
....10....	» »	» »	» »	»
	NANTES			
.... 4	22 »	8 »	15 »	»
.... 5....	22 »	16 »	19 »	»
.... 6....	20 »	11 »	15. 5	»
.... 7	21 »	14 »	17. 5	»
.... 8....	19 »	13 »	16 »	0.1
.... 9....	» »	» »	» »	»
....10....	14 »	5 »	9. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS — IMP. DE LA MAISON RUSTIQUE, 26, RUE JACOB.